KEKİKLİ BİBERİYELİ SOS

Anadolujet Magazin

1 çorba kaşığı kuru kekik
1 çorba kaşığı ince kıyılıp dövülmüş biberiye
2 çorba kaşığı koruk suyu veya limon suyu
Tuz
Karabiber
1 orta boy ince kıyılmış kuru soğan
2 çorba kaşığı sızma zeytinyağı

İlk olarak kuru soğanı zeytinyağında pembeleşene kadar soteleyin. Daha sonra ateşten alıp kekiği, biberiyeyi, tuzunu, limon suyunu koyup karıştırın.

© lezzetler.com tarif no:99432 • adı:Kekikli Biberiyeli Sos • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 22:56